

Curso de Seguridad Alimentaria

PERTINENCIA

A nivel mundial las normativas de higiene, establecen reglas claras en cuanto a la importancia de prevenir, eliminar y reducir el nivel de riesgos en la salud en toda la cadena alimentaria, incluyendo certificaciones y acreditaciones relacionadas con la manipulación y producción de alimentos, implicando al mismo tiempo empresas y autoridades competentes.

La seguridad alimentaria es un aspecto al que hay que prestar especial atención, ya que está estrechamente ligada a la salud del consumidor. Por el simple hecho de la ruptura en la cadena de frío, se puede producir un brote de **ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)**. Esto hace que la formación en seguridad alimentaria sea muy importante a la hora de ofrecer un producto sano.

OBJETIVO

Proporcionar a los participantes los conceptos básicos y estrategias para el conocimiento y evaluación, partiendo del análisis y debate de indicadores nacionales y mundiales, sobre producción, legislación agraria y comercial, hambre, desnutrición, malnutrición, disponibilidad y enfermedades causadas por el consumo de alimentos, a través de un modelo metodológico de la Seguridad Alimentaria y Nutricional a nivel individual, contribuyendo así al bienestar general de la población.

DIRIGIDO A:

Instituciones Públicas, Privadas, Docentes, Estudiantes, y público en general que requieran adquirir los conocimientos acerca de Seguridad Alimentaria a nivel nacional e internacional

REQUISITOS:

- Contar con computadora de escritorio o laptop
- Sistema operativo Windows 7 o versiones superiores.
- Internet con conexión estable y de calidad
- Conocimiento básico de Seguridad Alimentaria.

METODOLOGÍA

El curso se realizará con actividades sincrónicas y asincrónicas a través de la plataforma Zoom y Moodle, lo que permite la comunicación entre docente y estudiante, con un total de 40 horas académicas.

- Horas sincrónicas: 20
- Horas asincrónicas: 20

HORARIO CLASES SINCRÓNICAS

Días	Fecha	Horario	Horas	Horas/Semana	Horas/Asincrónicas - Moodle	Total Horas
Lunes y Jueves	18 y 21 de Julio/2022	17h15 – 19h45	2.5	5	20	40
Lunes y Jueves	25 y 28 de Julio/2022	17h15 – 19h45	2.5	5		
Lunes y Jueves	01 y 04 de Agosto/2022	17h15 – 19h45	2.5	5		
Lunes y Jueves	08 y 11 de Agosto/2022	17h15 – 19h45	2.5	5		
	TOTAL			20		

CONTENIDO

Temas

MÓDULO I

- Generalidades y conceptos de Seguridad, Soberanía e Inocuidad Alimentaria.
- Indicadores de Seguridad, Soberanía e Inocuidad Alimentaria. Datos estadísticos nacionales y mundiales.
- Normas del Codex Alimentarius, estructura, contenido
- Normas del INEN, estructura, contenido
- Origen, organización y funcionamiento de organismos que elaboran y regulan la Normativa Alimentaria a nivel nacional e internacional (FAG, OMS, Codex Alimentarius, INEN).

MÓDULO 2.

- Reglamento Nacional sobre requisitos de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos BPM. Análisis e Interpretación.
- Generalidades y conceptos básicos sobre a la implementación de un sistema de Peligros y Puntos de Control Críticos HACCP.
- Enfermedades de Transmisión Alimentaria ETA. Características, síntomas, microorganismos y parásitos causantes.
- Formas de prevención de ETA.



EVALUACIÓN

Asistencia	3 %
Tareas y Actuación en clase	3 %
Evaluación y Foros	4 %
Total	10 %

APROBACION DEL CURSO

Para la acreditación y aprobación de los cursos o programas de educación continua se considera:

Calificación mínima	8/10
Asistencia mínima	90%.

INSTRUCTOR

QF. Stalin Fabián Martínez Mora, MSc.

Instrucción

- Químico y Farmacéutico
- Magister En Microbiología Mención Biomédica

Experiencia Laboral

- Universidad Técnica de Babahoyo - Docente Facultad Ciencias de la Salud
- Instituto Nacional de Higiene y Medicina – Asistente del área de cultivos
- Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí – Analista Microbiológico
- Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical “Leopoldo Izquieta Pérez”



DURACIÓN: 40 Horas

INVERSIÓN: \$ 40.00



FORMAS DE PAGO

Datos para el Depósito	
Banco	Internacional
Cta. Cte.	9000059467
Código	130127
Razón Social	UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO
Ruc	1260001110001
Dirección	Av. Universitaria Km 2 ½ vía Montalvo
Nota: El formato para cargar el comprobante de depósito en el formulario de inscripción solo permite imágenes (gif, jpeg, png) /pdf.	

Formas de Pago:

Tarjetas de Crédito y Débito
Directamente en las Ventanillas de Tesorería de la UTB





ESPECIFICACIONES

- El registro del curso y el comprobante de pago deben realizarse en el Link de registro correspondiente
- La UTB es una institución de educación superior pública, sus ingresos están exonerados del pago de impuesto a la renta por lo tanto no están sujetos a retención en la fuente alguna.

INFORMES E INSCRIPCIONES

Dirección de Educación Continua

Email: educursos@utb.edu.ec

Teléfono: (05) 2571656

Celular: 0996739637 -0980905650

TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Conforme se cubra el cupo mínimo de participantes se dará inicio al curso en la fecha programada, caso contrario la fecha será reprogramada.
- Si el participante realiza el pago y el curso no inicia en la fecha programada, deberá esperar la fecha de reprogramación del mismo, o utilizar dichos fondos en otra oferta de capacitación.
- Si el curso no se abre definitivamente, la Dirección de Educación Continua de la UTB procederá a realizar la gestión para la devolución de los valores pagados, una vez agotadas las posibilidades de que el participante pueda utilizar dicho pago en otras ofertas de capacitación.